

Tortellini con soffritto de espárragos trigueros

Descripción

Esta receta me la ha pasado Raquel. Como siempre la he tuneado un poco. Para hacer un plato mas consistente, los tortellini o pasta rellena es de carne. He cambiado el jamón por pechuga de pavo.



Ingredientes:

- * 500 gr de tortellini de carne.
- * 1 manojo de espárragos trigueros.
- * 1 loncha gordita de pechuga de pavo.
- * 2 cebolletas pequeñitas.
- * 1 diente de ajo.

* Sal, aceite de oliva, pimienta, albahaca. A vuestro gusto.

Preparación:

Lavamos los espárragos, los cortamos con la mano por la parte que casquen, los troceamos menudos para que se hagan pronto y reservamos.

Limpiamos, troceamos menudas las cebolletas y el ajo y reservamos.

En una olla con aceite de oliva, ponemos los espárragos a pochar. Cuando están tiernos añadimos las cebolletas y el ajo, salpimentamos y dejamos que se poche todo bien.



Echamos el pavo cortado en daditos y apagamos el fuego.



En una olla grande ponemos abundante agua con sal. Cuando hierva añadimos los tortellini y seguimos las instrucciones del fabricante para su cocción. Cuando est n cocidos escurrimos. Mezclamos la pasta con el sofrito y repartimos en los platos y a comer.



Categoría

1. Uncategorized

Fecha de creación
febrero 20, 2015

Autor
admin

default watermark